

Rok 1913.

# Dziennik ustaw państwa

dla

królestw i krajów w Radzie państwa reprezentowanych.

Część XXII. — Wydana i rozesłana dnia 19. marca 1913.

Treść: (№ 42 i 43.) 42. Obwieszczenie, dotyczące upoważnienia Głównych urzędów celnych we Lwowie i w Lublanie do wymierzania cła od kart do gry. — 43. Rozporządzenie, dotyczące zmiany przepisu o badaniu barwika cukru rafinowanego.

## 42.

**Obwieszczenie Ministerstwa skarbu z dnia 6. marca 1913,**  
dotyczące upoważnienia Głównych urzędów celnych we Lwowie i w Lublanie do wymierzania cła od kart do gry.

Odrośnie do punktu 12. rozporządzenia ministerialnego z dnia 27. października 1881, Dz. u. p. Nr. 127, w celu wykonania ustawy o stemplu od kart do gry, oraz odnośnie do załącznika B do § 23. przepisu wykonawczego do taryfy celnej upoważnia się Główne urzędy celne we Lwowie i w Lublanie do wymierzania cła od kart do gry.

Zaleski wlr.

## 43.

**Rozporządzenie Ministerstwa skarbu z dnia 11. marca 1913,**  
dotyczące zmiany przepisu o badaniu barwika cukru rafinowanego.

Przepis o badaniu barwika cukru rafinowanego, wydany rozporządzeniem Ministerstwa skarbu z dnia 26. lipca 1910, Dz. u. p. Nr. 136, zmienia się i ma on opiewać w sposób następujący:

### 1. Wykazanie barwików smołowych.

Około dwuprocentowy roczyn próbki gotuje się wraz z kawałkiem nici z wełny owczej przez kilka minut, i to raz bezpośrednio a drugi raz z dodatkiem kilku kropli rozcienionego kwasu siarkowego. Następnie wyjmuje się wełnę z cieczy i płucze dłuższy czas w wodzie. W razie istnienia barwików smołowych przedstawia ona wyraźne zabarwienie, podezas gdy czysty barwik cukrowy nie powoduje zabarwienia, zasługującego na uwagę.

### 2. Substancja sucha.

20 g barwika cukrowego rozpuszcza się w gorącej wodzie (roczyn A), sпроводza roczyn ten przy  $17\cdot5^{\circ}$  C ( $14^{\circ}$  R) do  $100 \text{ cm}^3$  i oznacza się zapomocą zważenia albo zapomocą wagi westfalskiej jego ciężar gatunkowy. Odpowiadającą temuż zawartość wyciągu należy obliczyć według tabeli Haasa\*), a mianowicie uzyskuje się przez pomnożenie obliczonych „gramów w  $100 \text{ cm}^3$ “ przez 5 szukane procenty ciężaru wyciągu.

### 3. Własność barwiąca.

Rozczyn, uzyskany według przepisu 2, rozcieńcza się wodą tak, by na jedną część barwika cukrowego przypadło 5000 części wody. Rozcieńczony roztwór musi być jeszcze wyraźnie żółto zabarwiony.

\*) Tabele do oznaczania alkoholu i wyciągu w piwie i winie. Obliczone na podstawie tablic w c. k. austriackiej Głównej Komisji miar i wag przez Dr. Brunona Haasa. 1906, W. Frick, Wiedeń I.

#### 4. Oznaczenie cukru.

25 cm<sup>3</sup> roczynu A, sporzązonego według 2, wpuszcza się do kolbki pomiarowej o pojemności 250 cm<sup>3</sup>, rozcieńcza się wodą i zaprawia się 15 cm<sup>3</sup> roczynu taninowego (100 g rozpuszczonych w 1 l wody). Po przetrząśnięciu dodaje się 10 cm<sup>3</sup> octanu ołowiu i przesącza się po dopełnieniu aż do kreski.

50 cm<sup>3</sup> płynu przesączonego (zawierającego 1 g substancji) miesza się w kolbce o pojemności 100 cm<sup>3</sup> z 5 cm<sup>3</sup> kwasu solnego o ciężarze gatunkowym 1·125 i inwertuje się przez rozgrzanie przez pięć minut do 70° C. Następnie oziega się, złożetnia, dopełnia się do kreski i przesącza (roczyn B).

Z płynu przesączonego gotuje się 25 cm<sup>3</sup> (zawierających 0·25 g substancji) z 25 cm<sup>3</sup> wody i roczynu Fehlinga. Ilość tego ostatniego roczynu zależy od zawartości substancji suchej barwika i można ją odczytać z następującej tablicy. Liczby tablicy odnoszą się ze względu na prostszy sposób odmierzania do niezmieszanej roczyny Fehlinga I (siarkan miedzi), do którego potem należy jeszcze dodać taką samą ilość roczyny Fehlinga II.

Postępuje się odpowiednio w sposób następujący: Najpierw bierze się do kolbki Erlenmeyera odczytaną z tablicy ilość roczyny Fehlinga I (odmierzonego dokładnie zapomocą cewki), dodaje się do tego taką samą ilość roczyny Fehlinga II, dla którego wystarczy odmierzenie zapomocą cylindra pomiarowego, potem 25 cm<sup>3</sup> roczyny barwika cukrowego B i 25 cm<sup>3</sup> wody i gotuje się przez dwie minuty. Jeżeli barwik nie zawiera więcej jak 56% cukru, uwzględniając substancję suchą, wówczas płyn zachowuje po gotowaniu barwę niebieską wskutek nadmiaru miedzi. Jeżeli roczyn cukru B będzie jeszcze tak ciemny, że zabarwienie na niebiesko po gotowaniu z roczynem Fehlinga nie będzie wyraźnie widzialne, natenczas przesącza się część gorącego płynu przez podwójne cedzidło

i bada się po zaprawieniu kwasem octowym zapomocą żelazocyanku potasowego, czy znajduje się nadmiar miedzi. Jeżeli wedle powyższego sposobu postępowania znajdzie się więcej niż 56% cukru przy uwzględnieniu substancji suchej, wówczas można zawartość cukru w roczynie B oznaczyć jeszcze zapomocą analizy wagowej.

Tablica do obliczania potrzebnej ilości roczyny Fehlinga I przy użyciu 0·25 g substancji.

Zawartość barwika cukrowego według substancji suchej (procenty ciężaru)	Dopuszczalna ilość cukru trzcinowego w 25 cm <sup>3</sup> roczynu B	Centymetry szesienne roczynu Fehlinga I
70	0·0980	10·4
71	0·0994	10·6
72	0·1008	10·7
73	0·1022	10·9
74	0·1036	11·0
75	0·1050	11·2
76	0·1064	11·3
77	0·1078	11·5
78	0·1092	11·6
79	0·1106	11·8
80		

1 g cukru inwertowego = 0·95 g cukru trzcinowego odpowiada 101·2 cm<sup>3</sup> roczynu miedzi Fehlinga Nr. I.

Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie w dniu ogłoszenia.

Zaleski wlr.